

# Kartoffelsuppe mit dem Thermomix

Die Kartoffelsuppe mit dem Thermomix ist ein einfaches, aber schmackhaftes Suppen-Rezept. Die cremige Suppe gelingt mit wenigen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	Kartoffeln
0.5 Bündel	frische Petersilie
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Öl
700 g	Gemüsebrühe
100 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
1 Prise	Majoran
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die **Kartoffelsuppe mit dem Thermomix** gelingt ganz einfach mit wenigen Handgriffen. Dazu die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die frische Petersilie mit Wasser abspülen und trocken schütteln. In den Mixtopf geben und auf Stufe 7 zirka 6 Sekunden zerhacken und umfüllen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, vierteln und im Mixtopf auf Stufe 5 zirka 5 Sekunden zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Jetzt das Pflanzenöl hinzugeben und 3 Minuten bei 100 °C Stufe 1 dünsten. Danach die Kartoffel-Würfel, Gemüsebrühe, Schlagobers, Majoran, Salz und Pfeffer hinzugeben. Bei 100 °C Stufe 1 10 Minuten kochen. Hitze auf 90 °C reduzieren und 15 Minuten auf Stufe 1 gar kochen.
3. Abschließend 15 Sekunden, Stufe 5 bis 8 schrittweise, ansteigend pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der frischen Petersilie bestreuen. In Teller anrichten

und genießen.

## **Tipp**

Die Kartoffelsuppe mit dem Thermomix, noch zusätzlich mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.